



NOTÍCIAS

Julho e Agosto 2017 - Edição 17

COOMAP



MULHERES EMPREENDEDORAS

A COOMAP marcou presença no Primeiro Fórum Estadual das Mulheres Empreendedoras.



André dos Reis é destaque no projeto Balde Cheio.



Padre Pedro vai deixar saudades.



11º Bolsão de Insumos na COOMAP

CULTIVANDO TRABALHO,

COLHENDO RESULTADO.

Com a palavra, o Presidente

É com muito entusiasmo, disposição e otimismo, que estamos entrando na segunda metade deste ano de 2017, em que a COOMAP comemora seus 60 anos de fundação.

Estes 6 meses, de janeiro a junho do corrente ano, tiveram um significado diferente e novo para nós, sendo, com certeza, o mais especial de toda história da COOMAP. Somos hoje uma instituição modelo e respeitada no contexto em que estamos inseridos, seja ele municipal, regional ou até mesmo estadual.

Estamos absolutamente conscientes e convictos das responsabilidades e desafios que estaremos enfrentando doravante e entendemos estarmos preparados para levá-los em frente, seja no tocante aos conceitos cooperativistas, como modelo de associativismo, ou como exemplo e referência empresarial, visando também resultados financeiros.

Temos dito repetidas vezes que nos tornamos hoje responsáveis pelo maior faturamento financeiro de Paraguaçu e também que nenhuma outra empresa local recolhe mais tributos para os cofres municipais que a COOMAP. Atuamos no segmento mais forte e poderoso da economia da cidade que é o agropecuário e merecemos tratamento como tal, uma vez que os reflexos deste trabalho são significativos também na geração de emprego e renda, assunto tão badalado e defendido pela mídia em nível nacional.

Finalizando minhas palavras, gostaria de me referir aos acontecimentos deste momento nas atividades da cooperativa: estamos no ápice da colheita de 2017 de café, quando em se tratando de um ano de entressafra do produto, uma vez que o café tem produção bianual, a expectativa da COOMAP em volume a ser recebido do produto tende a ser superada, podendo entrar nos nossos depósitos coisa próxima de 100.000 (cem mil) sacos de café, tendo em vista entre outros motivos a credibilidade conquistada pela COOMAP junto ao produtor.

É possível que na próxima edição deste informativo já tenhamos números bem próximos do total de café recebido nesta safra de 2017.

Até lá!



Nilson Andrade
Presidente

Receita Especial

Pudim de Café



Ingredientes:

- 4 ovos
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
 - 1 colher (sopa cheia) de café Solúvel
 - 1 colher de sopa de Chocolate em Pó
- Para a calda do Pudim, utilize uma xícara de açúcar.

Modo de Preparo:

Jogue o açúcar da calda na forma e aqueça até caramelar
Bater no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite, o café e o Chocolate em Pó
Derrame sobre uma forma redonda de furo (pequena), já com a calda pronta
Coloque para assar na forma caramelada em banho-maria
Espere o pudim esfriar, coloque-o na geladeira para desenformá-lo

Expediente

Gestão 2015/2019

Conselho de Administração

Nilson Andrade - Presidente
Antônio Fernando Branco - Vice Presidente

Conselheiros

José Edgard Pinto Paiva - vogal
Bosco Ramos Orfão - vogal
Agenor Junqueira Dias - vogal

Conselho Fiscal

Gestão 2016/2017

Membros Efetivos

Wagner Souza Vasconcelos
Elzira Moraes Bueno
João Wilson Rodrigues da Costa

Coordenação Geral

Barbara Gurgel
Túlio Henrique

Redação

Barbara Gurgel

Fotos

Barbara Gurgel

Projeto Gráfico

Túlio Henrique

Tiragem

1.000 exemplares

Órgão de Divulgação Interna da Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu LTDA

Av. Orlando Alves Pereira, 191 - Dist. Industrial

CEP: 37120-000 / Paraguaçu-MG

Telefone: 35 3267 1811 / 35 3267 1297 – Fax: 35 3267 1297

E-mail: coomap@coomap.com.br



AV. ORLANDO ALVES PEREIRA, 191 - D. INDUSTRIAL

CHAPÉU E BOTINA É AQUI!!!



COOMAP

CULTIVANDO TRABALHO,
COLHENDO RESULTADO.



WWW.COOMAP.COM.BR

CONTATO : 3267-4600

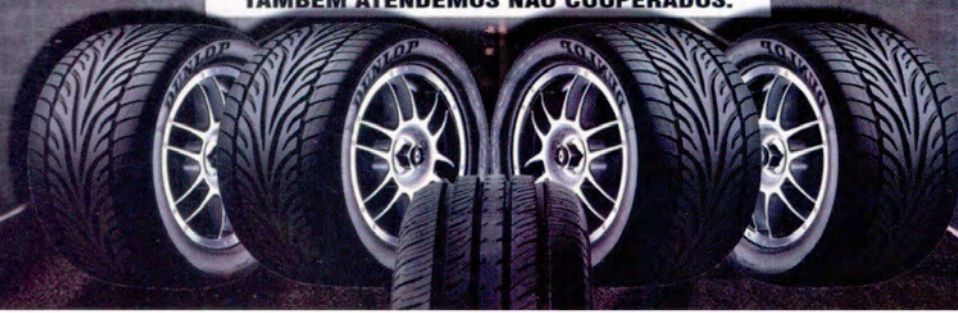
TAMBÉM ATENDEMOS NÃO COOPERADOS.

TEMOS PNEUS

PARA MOTOS, CARROS, CAMINHÕES E AGRÍCOLAS.

PARCELAMOS EM ATÉ 12X NO CARTÃO!

TAMBÉM ATENDEMOS NÃO COOPERADOS.



COOMAP
CULTIVANDO TRABALHO,
COLHENDO RESULTADO.

CURSO DE DERIVADOS DO LEITE NA COOMAP



O Presidente da COOMAP, Nilson Andrade (centro), com os alunos do curso.

O tradicional queijo com doce de leite é marca registrada de Minas Gerais e tem muita gente que é especialista na confecção destas delícias da nossa terra.

Aprender a preparar um queijo pode parecer uma tarefa complicada, mas não para a nossa turma do curso de derivados do leite que finalizou a primeira semana do mês de agosto com uma mesa recheada de gostosuras.

O curso foi ministrado entre os dias 31 de julho e 04 de agosto pelo instrutor do SENAR/MG Giancarlo, que conduziu a turma com paciência e habilidade. Com as técnicas aprendidas no curso, os alunos já estão aptos para confeccionar queijo minas, mussarela, requeijão, queijo nozinho, iogurtes diversos, o delicioso "toddyinho", doce de leite pastoso, doce de leite de corte e muitas outras delícias.

Esta é mais uma iniciativa do programa de geração de renda da COOMAP que busca qualificação como forma de promover a melhoria da qualidade de vida dos seus cooperados e familiares.

CURSO DE TEAR MINEIRO



Bárbara Gurgel, Coordenadora de projetos socioambientais (a esq.) com as alunas do curso de tear.

A primeira turma do curso de Tear Mineiro finalizou a semana com muitos elogios da instrutora Silvana Monserrat Podesta, do SENAR-MG.

As aulas se iniciaram na segunda feira, dia 07 de agosto e terminaram na sexta, dia 11 com muitas peças lindas confeccionadas nos tradicionais teares de madeira. No curso, as alunas puderam aprender a tecer tapetes, jogos americanos, caminhos de mesa e técnicas fundamentais para manusear as linhas e teares.

Este é mais um curso do programa de geração de renda da COOMAP e sua realização foi possível graças a parceria com o Sindicato Rural de Paraguaçu e o SENAR-MG.

A cooperativa agradece a todos os envolvidos, ao Mobilizador Rodrigo Carneiro e as alunas pela dedicação.



Padre Pedro vai deixar saudades

A Coomap e toda a população de Paraguaçu acordaram tristes na manhã do dia 27 de agosto de 2017. O motivo foi a perda do estimado Pe. Pedro.

Durante muitos anos, como é do conhecimento de todos, o Pe. Pedro dedicou sua vida como ministro da Igreja Católica Apostólica Romana. Porém, além deste trabalho, ele também foi um produtor rural, cooperado da COOMAP.

Assim o dia foi duplamente triste para a nossa cooperativa, afinal perdemos tanto o estimado Pe. Pedro, bem como o produtor rural Pedro Meloni Neto.

Desta forma, a COOMAP é solidária ao luto de toda população da cidade devido à perda desta estimada personalidade e membro da comunidade de Paraguaçu.



Padre Pedro, nossa singela homenagem e nosso muito obrigado por todos estes anos dedicados à nossa querida Paraguaçu.

Cooperado André dos Reis é destaque no Programa Balde Cheio

O cooperado André dos Reis vem se destacando ano após ano no Projeto Balde Cheio graças a muito trabalho e dedicação do produtor e de sua esposa, Raquel Silva. Após reorganizar sua propriedade através das orientações do veterinário da COOMAP, Tácio Castilho Carneiro, a produção de leite aumentou e André passou a ser referência para outros produtores.

A propriedade atualmente produz cerca de 300 litros de leite por dia, sendo que no início produzia menos de 90 litros. A meta, segundo Tácio, é produzir mais de 700 litros no prazo de dois anos.

Além do aumento da produção de leite, André e Raquel montaram uma queijaria na propriedade, onde são produzidos mais de 300 queijos por semana, todos embalados e etiquetados para serem comercializados na região.

O Projeto Balde Cheio foi implantado na propriedade de André no ano de 2011 através de uma parceria entre FAEMG/SENAR e COOMAP.

O sucesso atingido pelo cooperado e por sua esposa são prova de que resultados positivos são alcançados através de uma boa gestão da propriedade e com o devido acompanhamento técnico.



Primeiro Fórum Estadual das Mulheres Empreendedoras



Cooperadas da COOMAP posam para uma foto na abertura do evento.

O dia 4 de agosto de 2017 foi escolhido pelo SEBRAE- MG em parceria com a Federaminas Mulher para a realização do Primeiro Fórum Estadual da Mulher Empreendedora – FEME, na cidade universitária do Unis, em Varginha – MG. Um grupo de mulheres empreendedoras, cooperadas da COOMAP, esteve presente e elas puderam expandir ainda mais seus horizontes para aperfeiçoar as atividades que já realizam em suas propriedades rurais. De acordo com uma pesquisa feita pelo Sebrae, em 2015 o Brasil possuía 7 milhões de mulheres empreendedoras, ou seja, 31,1% do total de 23,5 milhões de empreendedores no Brasil. Este dados são muito importantes, posto que as mulheres conquistam todos os dias espaços que antes eram predominantemente masculinos e esta é uma tendência que avança a passos largos.

Para incentivar ainda mais este crescimento, o FEME ocorreu de forma gratuita, com palestras de mulheres empreendedoras de sucesso, como a empresária Mazé Lima, uma mulher que conquistou a independência profissional através da confecção de doces artesanais e criou a empresa Mazé Doces.

Ainda, nomes importantes da cafeicultura do sul de Minas Gerais, como Carmem Lúcia Chaves de Brito, a Ucha, renomada produtora de cafés especiais da nossa região, deu seu depoimento e ressaltou a importância da presença feminina neste setor.

O encontro contou com workshops e palestras sobre iniciativas inovadoras, marketing pessoal e empresarial, empoderamento feminino, entre outros temas ligados ao mundo dos negócios. A ação foi promovida pelo Sebrae Minas e a Federaminas, em parceria com a Associação Comercial e Industrial de Varginha (Aciv) e Aciv Mulher.

A COOMAP parabeniza os organizadores pelo belíssimo evento.



Mazé Lima com a colaboradora Bárbara Gurgel.



Yêda Fernal, Presidente da Fedaraminas Mulher.

Segundo Encontro das Mulheres Cooperativistas



Professor José Benedito (centro) juntamente com o grupo de mulheres que participaram do evento.

Na última segunda feira, 28 de Agosto, aconteceu na sede da COOMAP o 2º Encontro das Mulheres Cooperativistas com o tema: "Mulheres do Campo Empreendedoras".

Ao todo, trinta mulheres participaram do encontro, que contou com uma palestra emocionante ministrada pelo Professor José Benedito de Souza sobre autoconhecimento e a importância da autoestima.

Logo após, as participantes puderam ouvir uma história real de uma Mulher do Campo Empreendedora: Fabiana Aparecida de Sousa, proprietária da Casa de Carnes Agaefe, contou para as demais colegas como conseguiu se tornar uma empresária independente, graças ao esforço dedicado no comércio e produção de carne suína e derivados.

A COOMAP acredita na força da mulher do campo e incentiva ações de empreendedorismo voltadas para o público feminino.



Professor José Benedito falou sobre autoestima.



A Empresária Fabiana contou sua história.





**VENHA CONHECER
NOSSO ESPAÇO
COUNTRY!**

**LOJA
COUNTRY
COOMAP**

★ **CONTATO:** ★
3267-4600

★ **ACESSÓRIOS MASCULINO E FEMININO** ★

Tudo H. Design

COOMAP realiza 11ª Edição do Bolsão de Insumos



O dia 28 de Agosto de 2017 foi de ótimos negócios para os cooperados da Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu que compareceram à 11ª Edição do Bolsão de Insumos.

Aproximadamente 360 cooperados estiveram no local e realizaram compras de insumos e fertilizantes que são imprescindíveis para manutenção da qualidade das lavouras e, conseqüentemente, acarretam em uma melhor produtividade na safra. Os técnicos atendem os cooperados munidos de um laudo de recomendação individual para que a compra seja realizada de acordo com a necessidade de cada produtor.

A COOMAP trabalha de mãos dadas com o cooperado para garantir um bom desenvolvimento da lavoura.



Cooperados negociam insumos e fertilizantes com os técnicos da COOMAP.



ADUBAÇÕES, PLANTIOS, TRATOS CULTURAIS...
COMO SEMPRE, CONTE COM A COOMAP.

COOMAP - 60 ANOS AO LADO DO PRODUTOR RURAL.

- Fertilizantes
- Defensivos
- Herbicidas
- Foliarres
- Sementes de Milho
- E muito mais...

3267-4600
Para mais informações
Dpto. comercial.



5 dicas de nutrição do cafezal e manejo correto para a colheita

É possível garantir produtividade e diminuir os gargalos com o planejamento de uma nutrição correta do cafezal SF Agro. O café é uma das bebidas mais apreciadas ao redor do mundo. O grão fornece subsídio para a produção da forma mais tradicional ou com misturas e aromas diferentes. Também pode ser usado para compor doces e até mesmo produtos de beleza.

De acordo com dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o Brasil colheu, em 2016, uma safra recorde de café, em função do crescimento da produção de arábica, uma vez que a colheita do robusta foi fortemente afetada pela seca.

Este ano é de bialidade negativa na maior parte dos estados produtores, o que, conseqüentemente, resulta numa produtividade média menor do que o ano anterior e maior área em formação, com volume de grãos miúdos acima do esperado. Porém, mesmo nesse cenário, é possível garantir produtividade e diminuir os gargalos com o planejamento de uma nutrição correta do cafezal. O especialista agrônomo da Yara, Thiago Reis esclareceu os principais pontos sobre essa etapa do processo produtivo, que faz a diferença no resultado do produtor. "A nutrição adequada do cafeeiro colabora para a conquista dos melhores cafés. O uso de fertilizantes na cafeicultura deve buscar fontes eficientes que atendam as demandas nutricionais no momento correto da exigência da planta", diz.



1 - Produtividade em um ano de bialidade negativa

Os nutrientes disponíveis em quantidade e no momento certos proporcionam boa formação e enchimento de grãos para colheita de peneiras mais graúdas e boa "renda" dos grãos cereja. As lavouras que receberam nutrição adequada vão ter maturação uniforme, proporcionando melhor ponto de colheita com alta quantidade de grãos maduros, os quais darão maior sabor e qualidade diferenciada à bebida do café na xícara. Desta maneira, o equilíbrio nutricional colabora para o cafeicultor agregar mais valor à sua safra.

2 - Nutrição mineral do café

Para o cafeeiro obter melhor produtividade e qualidade da bebida, deve ser dada atenção especial à sua nutrição desde antes do momento da abertura de flores até o ponto de maturação fisiológica, também já pensando no próximo ciclo, pois, pode contribuir para melhor diferenciação floral das plantas, com o equilíbrio nutricional. Posteriormente, após a retirada do café das plantas, o tratamento pós-colheita deve ser muito preciso para manter o potencial de qualidade da bebida desenvolvido com equilíbrio nutricional naquele ambiente específico do cultivo.



3 - Adubações no final da estação chuvosa

Resultados inovadores demonstram que o suprimento de nitrogênio em uma forma nítrica, associado ao cálcio e boro prontamente solúveis em água, no período de diferenciação floral do café, momento não usual de adubação, favorece o maior desempenho das plantas no potencial da safra a ser colhida no próximo ano.

4 - Umidade na fase de secagem

Recomenda-se que a secagem do café seja interrompida quando os grãos estiverem com umidade entre 11 e 12%. Ainda é necessário um período mínimo de 20 dias de repouso na tulha após a secagem, para haver uniformidade da umidade, ou seja, diminuição da diferença entre os teores de umidade em cada grão, no momento em que as camadas mais externas dos grãos estão mais secas e a porção interna, se apresenta mais úmida (Laboratório de pós-colheita do café, IFSul de Minas, Muzambinho). Na Classificação Oficial Brasileira (COB, IN 08/2003), a umidade ideal de benefício é entre 11 e 12%. Há possibilidade de o cafeicultor realizar o rebeneficiamento, (também chamado de padronização), uma prática recomendada quando o café será destinado ao consumidor (torrefações) ou exportação. Pode ser uma prática interessante quando se tem esse tipo de comercialização de café, em volume significativo, por exemplo, de cafés especiais

5 - Temperaturas para secagem

No terreiro, o café deve ser revolvido, no mínimo, a cada 30/45 minutos, no período de 9 a 15h, tendo em torno de 6 horas de exposição diárias ao sol, para expor todos os frutos ao aquecimento (uniformidade de secagem) e também, como uma maneira de evitar superaquecimento dos frutos localizados na camada exposta da leira de café. A temperatura ideal nos secadores com revolvimento constante deve atingir, no máximo, 45 graus na massa de frutos para cafés tipo natural (com casca), e, até 40 graus para cafés tipo descascados.

(Fonte: Farming Brasi)



O compromisso para com o produtor é oferecer cuidados especiais para as suas lavouras.

Essa é a nossa especialidade!



Fertilizantes Orgânicos e Organominerais

**terradecultivo**
fertilizantes